

RECIPe

Mini tortitas con Nutella® y fruta

Easy

4 Portions

55 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

100 g de harina común

10 g de azúcar

1 huevo

125 ml de leche

15 ml de aceite de girasol

2 g de levadura en polvo

60 g de Nutella® (15 g/porción)

Sal a tu gusto

Para la decoración

Fruta fresca y menta



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
por persona son
suficientes para disfrutar
de todo su sabor.

ELABORACIÓN

**1**

Separa la yema de la clara, pon la clara en un bol y resérvala. Mezcla la yema con el azúcar. Bate la clara a punto de nieve con una pizca de sal y resérvala.

**2**

Tamiza la harina con la levadura en un bol, y luego combina esta mezcla con la otra, de azúcar y yema. En otro bol, mezcla la leche con el aceite de girasol y luego combina esta mezcla con la masa. Por último, incorpora suavemente las claras de huevo en la masa. Deja reposar la masa una hora en la nevera.



3

Vierte una cucharada de la masa en una sartén caliente antiadherente y cocina a fuego medio para formar un disco de 6 o 7 cm de diámetro.

Después de un minuto, dale la vuelta a la tortita para cocerla por ambos lados. Cuando la tortita esté dorada, retírala de la sartén. Repite este proceso hasta terminar la masa. Por último, sirve 2 tortitas calientes apiladas con unos 7 g de Nutella® cada una y decora con fruta fresca como fresas, arándanos y melocotones. Adorna con una ramita de menta.

Modernidad, tradición... ¡Y dulzura! Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

Son un postre común en América del Norte, donde también se conocen como jotcakes o griddlecakes. Ahora se presentan en los desayunos y almuerzos más atrevidos de Italia, especialmente en forma de **mini tortitas con Nutella® y fruta**. Prueba esta deliciosa receta.